

# MIO★STAR



## BLEND PRO 1600

---

Standmixer  
Mixeur de table  
Frullatore

## Wussten Sie schon?

Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

Einfach die Produktbezeichnung oder Artikel-Nr. des Gerätes ins Suchfeld eingeben und das gewünschte Ersatzteil/Zubehör bestellen.

## Gratulation!

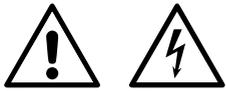
Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

**Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.**

## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Reinigung</b>	<b>18</b>
<b>Hinweise zu dieser Anleitung</b>	<b>5</b>	– Mixkrug und Zubehörteile	18
<b>Auspacken</b>	<b>5</b>	– Motoreinheit	18
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>6</b>	<b>Aufbewahrung /Wartung</b>	<b>19</b>
<b>Kurzanleitung</b>	<b>7</b>	<b>Störungen</b>	<b>19</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>8</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>20</b>
– Vor der ersten Inbetriebnahme	8	<b>Konformität</b>	<b>20</b>
– Verwendungszweck	8	<b>Technische Daten</b>	<b>21</b>
– Aufstellen	9		
– Zusammensetzen	9		
– Anwendung	10		
– Nach dem Mixen	14		
– Anwendungstabelle	15		
– Rezepte	16		



**Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.**

- ⚠️ **WARNUNG!** Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise vor Gebrauch durchlesen. Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr
- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- ⚠️ **WARNUNG!** Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder damit in Verbindung bringen. Wird Gerät irrümlicherweise nass, umgehend den Netzstecker ziehen. Stromschlaggefahr!
- Kinder dürfen das Gerät nicht anwenden. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung

- durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer Steckdose (220-240 V / 50/60 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen
  - vor jeder Reinigung
  - nach jedem Gebrauch
- **ACHTUNG!** Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- ⚠️ **VORSICHT!** Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Vor dem Netzstecker ziehen, Gerät ausschalten
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson

- **ACHTUNG!** Gerät nicht mit Zeitschaltuhren («Timer»), geschalteten Steckdosenleisten, Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern etc. verwenden.
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen
 In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- ⚠️ **VORSICHT!** Kabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr!
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt

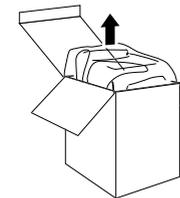
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden. Bei Nichtgebrauch oder kurzen Unterbrüchen immer Netzstecker ziehen
- Niemals Gerät ohne Mixgut betreiben!
- Vorsicht, die Messer sind sehr scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Mixkrug greifen (Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!)
- Mixer nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben
- Mixerdeckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- Niemals kochendes Mixgut verarbeiten
- Heisses Mixgut vor dem Einfüllen abkühlen lassen (Höchsttemperatur 60 °C). **VORSICHT!** Beim Einfüllen kann heisser Dampf austreten
- Beim Mixen von warmem Mixgut den Messbecher nicht aufsetzen, damit der Dampf entweichen kann
- Das Gerät darf ohne Unterbruch nicht länger als 3 Minuten betrieben werden. Danach Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- Mixkrug nur bei Stillstand der Messer abnehmen
- Der Mixer eignet sich nicht zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln

- Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten. Verletzungsgefahr!
- Das Gerät während des Betriebs niemals verrücken. Verletzungsgefahr!
- Niemals rotierende Geräteteile anfassen. Verletzungsgefahr!
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Motor nicht überbelasten
- Mixkrug mit Vorsicht handhaben
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - in landwirtschaftlichen Anwesen
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
  - in Frühstückspensionen

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.**

## Auspacken



– Standmixer aus der Verpackung nehmen

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Stopfer
2. Messbecher
3. Deckel
4. Mixkrug mit Messereinheit (**Achtung; scharf geschliffen!**)
5. Motoreinheit

– Alle Teile (ohne Motoreinheit) sorgfältig reinigen. Motoreinheit mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

– Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)

– **WARNUNG! Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden! Erstickungsgefahr!

### Tipp:

– Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)



1. Stopfer/Spachtel
2. Transparenter Messbecher (mit 10-, 20-, 30- und 40-ml-Markierung)
3. Deckel mit Nachfüllöffnung und Silikon-Dichtungsring
4. Mixkrug  
(max. 2.0 l oder 1.5 l bei heissen (bis 60 °C) oder stark schäumenden Flüssigkeiten (z.B. Milch))
5. Literskala
6. Messereinheit (Achtung: sehr scharf!)
7. Krugauflage (schwingungsdämpfend und abnehmbar)
8. Mitnehmer / Messerantrieb
9. Motoreinheit
10. Bedienteil
  - I/O Ein-/Ausschalter («I» Ein, «O» Aus)
  - min/max Geschwindigkeitsregler
  - Pulse Impulssteuerung
  - Smoothie Automatikprogramm Smoothie
  - Ice Cream Automatikprogramm Glace
  - Sauce Automatikprogramm Sauce
11. Reset-Schalter (Unterseite)
12. Kabelaufwicklung (Unterseite)

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 8.

## 1. Aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Standmixer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heissen Herdplatten legen

## 2. Zusammensetzen/Krug befüllen

- **Netzstecker ziehen**
- Ein-/Ausschalter auf Position «0» (=Aus) stellen
- Zum Befüllen Mixkrug neben Gerät stellen, damit keine Flüssigkeiten über das Gerät fließen können
- Zuerst flüssige, dann weiche und am Schluss harte (z.B. Eiswürfel) Lebensmittel einfüllen
- Lebensmittel in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten einfüllen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von bis zu 2 Litern Mixgut möglich. Wird stark schäumendes Mixgut, wie z.B. Milch oder warmes Mixgut (max. 60 °C) verarbeitet, Krug nur mit 1.5 Liter auffüllen und den Messbecher fest auf Deckel aufsetzen.

**Wichtig: Mixkrug nicht überfüllen; Überlastungsgefahr!**

- Mixkrug mit Griff links oder rechts auf Motoreinheit setzen
- Deckel aufsetzen (fest drücken)
- Messbecher **im 45°-Winkel** auf die Öffnung des Deckels aufsetzen und mit einer ¼-Drehung im Uhrzeigersinn schliessen

## 3. Inbetriebnahme

- Ein-/Ausschalter auf Position «0» (=Aus) stellen
- **Netzstecker** in die Steckdose (220-240 V/50/60 Hz) stecken.

**Hinweis:** Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht richtig zusammengesetzt oder falsch auf die Motoreinheit gesetzt ist

- Vor dem Einschalten des Gerätes kontrollieren, ob der Mixkrug und Deckel korrekt befestigt sind
- Gerät mit Ein-/Ausschalter einschalten (Pos. I)
- Mit **Drehregler** die gewünschte Mixgeschwindigkeit wählen.

**Hinweis:** Das Gerät darf pro Arbeitsgang **nicht länger als 3 Minuten** betrieben werden. Danach Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen lassen

**VORSICHT!**

⚠ **Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr!**

## 4. Nach dem Mixen

- **Drehregler** zurückdrehen und Ein-/Ausschalter auf Position «0» (=Aus) stellen
- **Netzstecker ziehen**
- Mixkrug sorgfältig von Motoreinheit abnehmen
- Gerät, Mixkrug und Teile immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 18)



### Vor der ersten Inbetriebnahme

**WARNUNG!** Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Gerät nur in trockenen Räumen anwenden
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- Gerät nie ohne Deckel verwenden!
- Die Klängen der Messereinheit sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten. Verletzungsgefahr!
- Netzstecker ziehen und den Mixkrug erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen (Drehregler auf Pos. «0» stellen)
- Die Reinigung darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach Entnahme des Mixkrugs erfolgen

**Vor dem ersten Gebrauch** Mixkrug und Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Motoreinheit darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung», Seite 18).

### Verwendungszweck

Mit dem praktischen Standmixer können in kurzer Zeit verschiedene Zutaten gemixt, püriert, gequirt, zerhackt und zerkleinert werden.

Müheless lassen sich delikate Smoothies, Fruchtsäfte, Mixdrinks, Frappés, Shakes, Crèmes, Breie, Babynahrung und sämige Gemüsesuppen zubereiten.

Aufgrund der grossen Leistung und Drehzahl, dauert die Zubereitung üblicherweise weniger als eine Minute (meistens sogar nur 30 Sekunden). Ist das Gerät zulange eingeschaltet, werden die Zutaten zu Brei verarbeitet. Für beste Ergebnisse, sollten immer nur kleinere Lebensmittelmengen verarbeitet werden. Schneiden Sie grössere Stücke in kleinere, ca. 2 - 3 cm grosse Stücke.

### Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Der Standmixer ist für den **Kurzzeitbetrieb von 3 Minuten** ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät (mind. 5 Minuten) ausgeschaltet werden, damit sich der Motor auf Raumtemperatur abkühlen kann



max. 3 Min.

### 1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- Auf der Unterseite der Motoreinheit befindet sich eine Kabelaufwicklung. Netzkabel ganz abwickeln und hinten in die Fixierung drücken
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- **ACHTUNG!** Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- **WARNUNG!** Darauf achten, dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- **VORSICHT!** Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!) und nicht einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden



### 2. Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Ein-/Ausschalter auf Position «0» (=Aus) stellen



- Bitte kontrollieren Sie, ob der Dichtungsring auf dem Deckel montiert ist
- Deckel und **Dichtungsring** immer aufsetzen, da sonst das Mixgut austritt

- Bitte kontrollieren Sie, ob die gummierte Krugauflage ganz auf der Motoreinheit sitzt. Der Mixer darf nie ohne Krugauflage betrieben werden, da er sonst runterfällt und Verletzungen entstehen können



### 3. Anwendung

- Netzstecker ziehen

#### Mixkrug auffüllen:

- Krug vor dem Befüllen von der Motoreinheit abnehmen, damit das Mixgut nicht über oder in die Motoreinheit fließen kann. Kurzschlussgefahr!
- Zuerst immer Flüssigkeiten und/oder weiche Lebensmittel einfüllen. Feste Lebensmittel und Eiswürfel erst am Schluss begeben
- Größere Lebensmittelstücke zuerst in 2-3 cm grosse Stücke schneiden
- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen
- Beeren verlesen und entstielen
- Feste Zutaten (z.B. Karotten, Käse etc.) in kleine Stücke schneiden/würfeln und grundsätzlich in kleinen Mengen mixen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von bis zu 2 Litern Mixgut möglich. Werden stark schäumende Zutaten, wie z.B. Milch oder warme (max. 60 °C) Lebensmittel verarbeitet, Krug nur mit 1.5 Liter auffüllen und Messbecher fest auf Deckel aufsetzen.

#### WICHTIG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!

- Zur Herstellung von z.B. **Tomatensaft**, die Tomaten vierteln und die Stücke durch die Deckelöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen (s. Seite 13)
- Nicht mehr als 8 Eiswürfel pro Arbeitsgang verarbeiten

#### Hinweise:

- Der Standmixer **eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), rohem Fleisch, Teig, sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln
- Standmixer nicht verwenden zum Pressen oder Schneiden von Obst und Gemüse
- **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**



oder



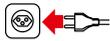
#### Mixkrug aufsetzen:

- **Mixkrug auf Motoreinheit setzen.** Der Krug kann wahlweise mit Griff auf der linken oder rechten Seite aufgesetzt werden

- **Deckel aufsetzen** (fest drücken)
- **Messbecher im 45°-Winkel** auf die Öffnung des Deckels setzen und mit einer 1/4-Drehung im Uhrzeigersinn schliessen

#### Hinweise:

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Krug gestartet werden
- Wird der Krug während des Betriebs irrtümlich abgenommen, schaltet die Sicherung den Motor ab. Er kann erst wieder gestartet werden, wenn der Drehregler zurückgedreht wird.  
WICHTIG! Krug während des Betriebs nicht abnehmen, da dies zu einer Überlastung der Sicherung führen kann. Keine Garantie!



### Gerät einschalten:

- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (220-240 V / 50/60 Hz) betriebsbereit.

**Hinweis:** Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht richtig zusammengesetzt oder falsch auf die Motoreinheit/Antrieb gesetzt ist

- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Mixkrug und Deckel korrekt und sicher befestigt sind

- Gerät mit Ein-/Ausschalter einschalten (Pos. «I»)
- Mit dem **Drehregler die benötigte Mixgeschwindigkeit** wählen. Beginnen Sie immer zuerst mit einer tieferen Geschwindigkeit und erhöhen dann langsam. Wird mit zu hoher Geschwindigkeit gestartet, werden beim Zerkleinern von Früchten/Gemüse nur die unmittelbar beim Messer liegenden Stücke zerkleinert
- Ist das gewünschte Ergebnis erreicht, Drehregler wieder bis zum Anschlag zurückdrehen und das Gerät ausschalten (Pos. «0»).



- **Impulssteuerung:** Durch Gedrückthalten des Schalters «Pulse» läuft der Motor solange, bis der Schalter wieder losgelassen wird.

**Tipp:** Die Impulssteuerung eignet sich sehr gut, wenn leichte Zutaten, wie z.B. Basilikumblätter, oben aufschwimmen. Drücken Sie dann den Schalter mehrmals für 2-3 Sekunden. Durch den dadurch entstehenden Sog werden aufschwimmende Zutaten nach unten gezogen und zerkleinert. Auch Flüssigkeiten werden so besser gemischt

- **Automatikprogramme:** Es stehen drei Automatiktasten zur Verfügung:
  - **Smoothie** zur Zubereitung von Smoothies
  - **Ice Cream** zur Zubereitung von Glace mit (halb-)gefrorenen Zutaten
  - **Sauce** zur Zubereitung von Saucen
 Durch Drücken einer Taste startet ein rund 26 Sekunden langes Programm mit variierenden Drehzahlen. Die gedrückte Taste leuchtet solange, bis das Programm beendet ist. Durch erneutes Drücken der Taste kann das Programm vorzeitig beendet werden
- «Anwendungstabelle» auf Seite 15 beachten



max. 3 Min.

### Tipps:

- Ein Mixvorgang dauert üblicherweise weniger als eine Minute, meistens sogar nur 30 Sekunden. Die maximale Betriebszeit pro Durchgang beträgt 3 Minuten; trockene Zutaten nicht länger als 1 Minute mixen/zerkleinern

- Immer mit tiefer Geschwindigkeit beginnen und dann langsam erhöhen. Hohe Geschwindigkeiten bringen ein optimales Ergebnis und kühlen den Motor besser
- Bei heissem Mixgut tiefe Geschwindigkeit verwenden, da sonst heiße Flüssigkeit rausspritzen kann. Verletzungsgefahr!
- Falls sich die Zutaten nicht gut mischen oder leichtes Mixgut oben aufschwimmt:
  - «Pulse»-Schalter mehrmals für 2-3 Sekunden drücken. Dadurch entsteht ein Sog, der die Zutaten nach unten zieht
  - bei ausgeschaltetem Gerät die Zutaten mit dem Spachtel/Stopfer durchrühren, oder
  - einen Teil der Zutaten aus dem Mixkrug entfernen, oder
  - etwas Flüssigkeit begeben

### Wichtig!

- Die Höchsttemperatur für heisses Mixgut beträgt 60 °C. Immer Deckel und Messbecher aufsetzen, um Verbrühungen/Verletzungen zu vermeiden
- **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**
- Das Gerät darf pro Arbeitsgang nicht länger als 3 Minuten betrieben werden, da Gerät sonst überhitzt. Danach Gerät mindestens 5 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen lassen



### Zutaten nachfüllen:

- Durch die Nachfüllöffnung im Deckel können weitere Zutaten in den Mixkrug gegeben werden. Am Rand des Messbechers befinden sich 10-, 20-, 30- und 40-ml-Markierungen zur exakten Dosierung von Flüssigkeiten.
 

**Tipp:** für eine einwandfreie Verarbeitung des Mixgutes, Zutaten langsam und in kleinen Portionen begeben
- Zutaten wie z.B. Tomaten- und Apfelschnitze direkt durch die Nachfüllöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen

### Wichtig!

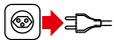
- **Max. Füllmengen von 2 Litern oder 1.5 Liter mit stark schäumendem oder heissem Mixgut nicht überschreiten. WICHTIG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!**
- **Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr!**

**Stopfer/Spachtel:**

- Falls Zutaten am Krug kleben bleiben oder nicht eintauchen, können diese mit dem mitgelieferten Stopfer/Spachtel nach unten geschoben oder abgestreift werden
- Messbecher abnehmen und Stopfer/Spachtel durch Öffnung schieben, um das Mixgut zu lösen oder umzurühren
- Der Stopfer/Spachtel ist so ausgelegt, dass er bei richtiger Anwendung die Klingen nicht berühren kann. Nie mit Druck in Deckelöffnung pressen
- Verwenden Sie keine anderen Spachtel, da dies zu Geräteschäden oder gar Verletzungen führen könnte
- **ACHTUNG!** Während des Betriebs niemals mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Krug greifen. Verletzungsgefahr!
- Es kann vorkommen, dass sich im Krug eine Luftblase bildet und die Zutaten dadurch nicht mehr verkleinert werden. In diesem Fall den «Pulse»-Schalter mehrmals für 2-3 Sekunden betätigen. Sollte dies nicht weiterhelfen, Gerät ausschalten und mit Stopfer/Spachtel Mixgut umrühren
- Gerät zuerst ausschalten, wenn der Deckel zum Umrühren abgenommen werden soll

**4. Nach dem Mixen**

- Nach Erreichen des gewünschten Mixergebnisses, Drehregler zurückdrehen und dann Gerät ausschalten (Schalter auf Position «0» stellen)
- **Netzstecker ziehen**



- **Nach Stillstand der Messer** den Mixkrug sorgfältig von der Motoreinheit abnehmen
- Messbecher und Deckel abnehmen
- Mixdrink/Mixgut ausschenken
- Zum Servieren kann der Mixkrug auch direkt auf den Tisch gestellt werden

**Wichtig!**

- Gerät sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer direkt **nach jedem Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 18)
- Keine Lebensmittel im Mixkrug aufbewahren

**Mojito**

- 6 cl Rum (weiss)
- 3 cl Limettensaft
- 2 cl Zuckersirup
- etwa 8 Minzblätter
- Sodawasser (oder Tafel- oder Mineralwasser mit Kohlensäure)
- Eiswürfel
- Longdrinkglas
- Limettensaft, Zuckersirup und die Minzeblätter in ein Longdrinkglas geben. Minze-Blätter mit einem Holzstößel leicht zerdrücken. Dann Rum dazugeben und Glas mit Eiswürfeln auffüllen. Einen Schuss Soda dazugeben und noch einmal kurz umrühren. Das Glas mit einem Zweig Minze garnieren

**Tipps:**

- Minze am besten im Kühlschrank in einen Plastiksack eingewickelt aufbewahren
- Nach Möglichkeit immer frisch gepressten Limettensaft verwenden. Eine Limette enthält normalerweise etwas über 2 cl Fruchtsaft

**Frozen Raspberry Margarita****Margarita:**

- 3 Limetten
- 150 g Himbeeren
- 1 EL Zucker
- ca. 6 dl zerstoßenes Eis («crushed ice»)
- 3 – 4 dl Tequila
- 8 Himbeeren (für die Garnitur)

**Zuckerrand:**

- 1 Limette
- 50 g Zucker

- **Für den Zuckerrand** zwei Teller bereitstellen, deren Durchmesser leicht grösser ist als derjenige der Gläseränder
- Limette auspressen. Den Saft auf den einen, den Zucker auf den anderen Teller geben
- Die Gläseränder nacheinander zuerst in den Limettensaft, dann in den Zucker tauchen

- Für den **Margarita** die Limetten auspressen
- Mit den Himbeeren und dem Zucker im Mixer pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen
- Das zerstoßene Eis und das Himbeerpüree wiederum im Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten
- In die Gläser verteilen, mit Tequila übergießen und mit je einer Himbeere garnieren

### Dani's Pesto mit Basilikum und Feta

- 5 dl Olivenöl
  - 1 dl Zitronenöl
  - 200 g Feta (gibt einen feineren Geschmack als z.B. Parmesan)
  - 100 g Nüsse (Pinienkerne oder Baumnüsse)
  - 4 Bund Basilikum
  - 1 Knoblauch
- Fetakäse in würfelzuckergroße Stücke schneiden
  - Basilikum waschen und dann Blätter von Zweigen abzupfen
  - Knoblauchzehen schälen
- Zuerst Öl, dann die übrigen Zutaten in Mixer geben. Deckel mit Messbecher aufsetzen
  - Zuerst mehrmals hintereinander kurz Drehregler für 1-2 Sekunden auf «P» (= Impulssteuerung) drehen. Die leichteren Zutaten, wie Basilikum, werden so nach unten «gezogen» und nachher besser zerkleinert
  - Anschließend für einige Sekunden auf Stufe «2» weiterfahren, bis die Zutaten gut durchmischt und zerkleinert sind
  - Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und servieren

#### Tipp:

- Wenn leichtere Zutaten oben aufschwimmen, jeweils für 1-2 Sekunden Drehregler auf «P» (= Impulssteuerung) stellen



### Mixkrug und Zubehörteile

- Reinigen Sie die Zubehörteile am besten gleich nach der Anwendung, damit die Lebensmittlrückstände nicht eintrocknen können. Mit der nachfolgenden Methode erfolgt die Reinigung in wenigen Sekunden:
  - Lauwarmes Wasser (ca. 1 Liter) und etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixkrug geben. **Deckel und Messbecher aufsetzen**
  - Schalter «Pulse» drücken und Gerät einige Sekunden laufen lassen
  - Spülvorgang 3 bis 4 mal wiederholen
  - Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen
  - Krug, Deckel und Messbecher unter fließendem Wasser gut ausspülen und dann abtrocknen. Vorsicht, scharfe Messer!
- Der Krug besteht aus Tritan® und kann theoretisch in den Geschirrspüler gegeben werden. Es wird jedoch empfohlen, den Krug wie oben beschrieben zu reinigen, da der Krug, Deckel und Messbecher schneller gereinigt sind. Mit Handwäsche bleiben die Teile nicht nur länger schön, sondern halten auch länger. Zudem können die Teile nachher sofort verräumt werden

#### Tipp:

- Beim Verarbeiten von Karotten kann sich auf Kunststoffteilen ein oranger Farbfilm bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Küchenpapier geben und Farbe wegwischen. Gut ausspülen

### Motoreinheit

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Ein-/Ausschalter auf «0» stellen und den Netzstecker ziehen
- **Motoreinheit niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen**
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen





### Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Bewahren Sie den Standmixer an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren

### Wartung

- Der Standmixer ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen

### Störungen



Reset-Schalter

- Das Gerät hat eine eingebaute Schutzvorrichtung, die bei Überlastung oder im Fehlerfall anspricht und den Motor abschaltet
- Ist dies der Fall, Gerät ausschalten (Pos. «0») und Netzstecker ziehen. Krug abnehmen und Gerät einige Minuten abkühlen lassen
- Auf der Unterseite des Motors hat es einen Reset-Schalter. Diesen Drücken und danach Gerät mit Wasser gefülltem Krug nochmals testen
- Spricht die Sicherung erneut an, oder funktioniert das Gerät weiterhin nicht, dürfte ein Defekt vorliegen. Bitte zur Abklärung an MIGROS-Service wenden
- Sollte das Gerät wieder funktionieren, wurde es überlastet und die Anwendung muss angepasst werden (kürzere Betriebszeiten, weniger Inhalt verwenden etc.)



- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen
- Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantiespruch



Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen.

Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben, oder beim Hersteller des Geräts.

### Konformität

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien. Die Konformität wird durch Übereinstimmung der aufgeführten Normen gewährleistet.

2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie (LVD)
2014/30/EU	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2011/65/EU	Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)
(EG) Nr. 1275/2008	Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand
LVD	EN 60335-1 EN 60335-2-9 EN 62233
EMC	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:  
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich

Nennspannung		220-240 Volt / 50/60 Hz
Nennleistung	Mixen	1600 Watt
Abmessungen ca.	Gerät ohne Zubehör (ohne Netzstecker)	20 x 33.7 x 22.5 cm (B x H x T)
	inkl. Krug, Kruggriff (ohne Netzstecker)	20 x 49.8 x 22.5 cm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 1.05 m
Inhalt Mixkrug		max. 2 Liter
Drehzahl		max. 33'000 U/Min.
Kurzzeitbetrieb		max. 3 Minuten
Gewicht		ca. 5.1 kg
Materialien		Metall / Kunststoff / Tritan® (PBA-frei)
Zulassung		CE
M-Garantie		2 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.



**M-Garantie 2 Jahre**  
**M-garantie 2 ans**  
**M-garanzia 2 anni**

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes | Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen | Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen | Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind | Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen | Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren | Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts | MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé | Toutes les autres prétentions sont exclues | La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures | La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS | Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) | Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso | La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa | Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne | L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati | Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) | Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

## MIGROS

### Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegenommen.

Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter

[www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site:

[www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su

[www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch).



### M-INFOLINE CH-0800 84 0848 [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Haben Sie weitere Fragen?

Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr;  
 Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr,

4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

[www.migros.ch/kontakt](http://www.migros.ch/kontakt)

Vous avez des questions?

M-Infoline est là pour vous aider:  
 0848 84 0848

du lundi au vendredi de 8h à 18h30,  
 samedi de 8h30 à 17h30

(8 cts./min. de 8 h à 17 h, 4 cts./min.

de 17 h à 18 h 30 et samedi).

[www.migros.ch/contact](http://www.migros.ch/contact)

Avete altre domande?

L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni:

0848 84 0848

dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,

4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

[www.migros.ch/contacto](http://www.migros.ch/contacto)